Ano XII ••• Nº 360 ••• Uberaba/MG ••• Julho de 2010

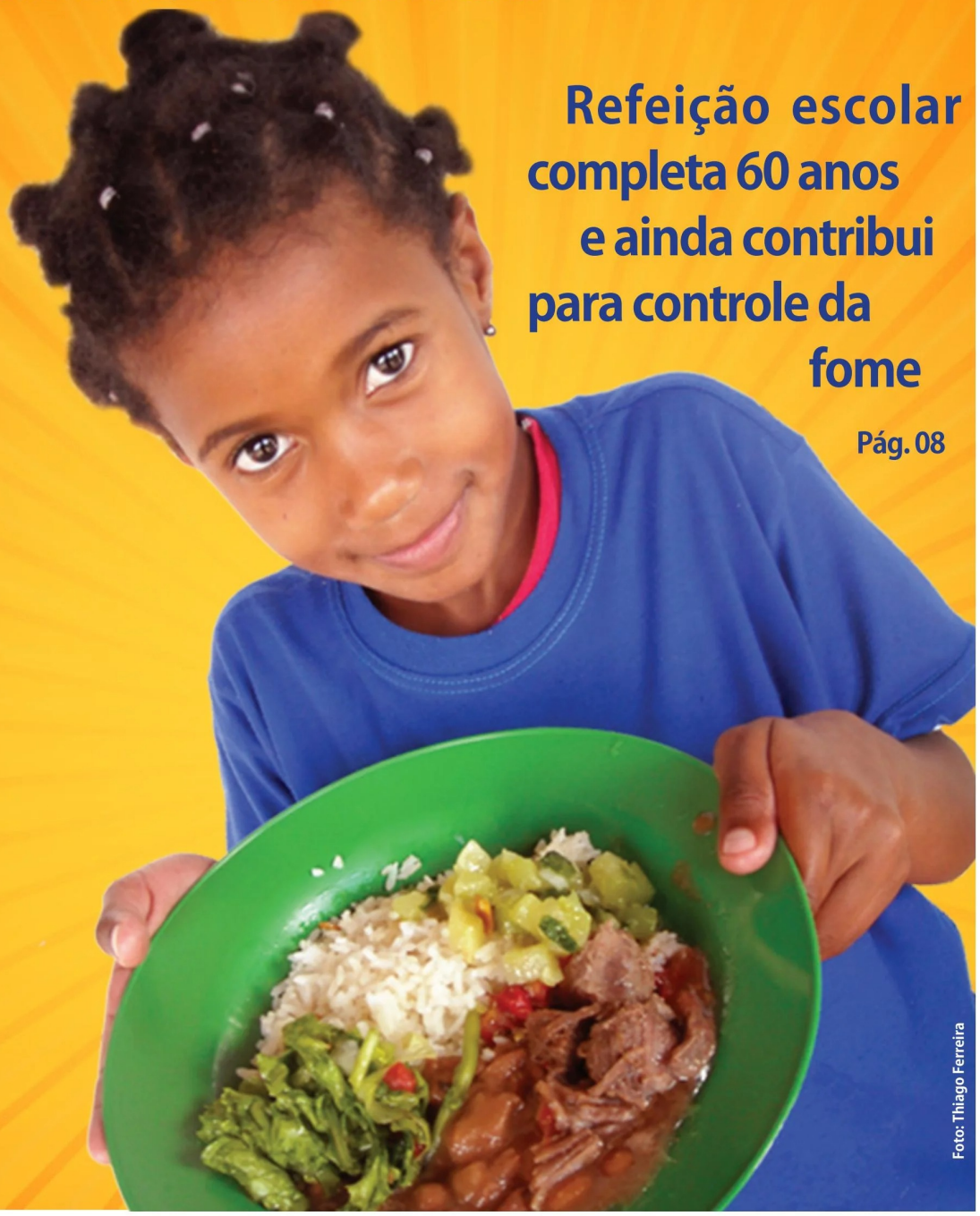
Revelação

Jornal-laboratório do curso de Comunicação Social da Universidade de Uberaba

Sustentabilidade
Especialista defende visão inovadora
04

Zeca Camargo
O apresentador fala da vivência em Uberaba
10

Arte em biscuit
Personalidades surgem das mãos
13



Refeição escolar completa 60 anos e ainda contribui para controle da fome

Pág. 08

Foto: Thiago Ferreira

issuu-downloader.com

Caridade X ostentação

Cláudio Guimarães
6º período de Jornalismo

Pensemos no que Chico Xavier nos deixou de exemplo. Foi uma vida inteira baseada na prática fiel da CARIDADE, assim como Jesus ensinou e exemplificou há mais de 2.000 anos. Nada de ostentação ou soberba.

No mês de abril, foi comemorado o aniversário de 100 anos do nascimento de Chico. Na verdade, celebrado com festividade de monumental pompa, luxuosidade e exibicionismo.

Em Uberaba, além dos monumentos, dos bustos, dos museus, houve congressos, festivais, inaugurações, lançamento do filme, presença de políticos e artistas famosos, enfim, muita festa e muito dinheiro.

Em Brasília, os políticos realizaram um congresso onde foi cobrado cerca de R$150,00 por pessoa para participar. Em Pedro Leopoldo, cidade onde o médium nasceu, iniciaram a construção de um complexo com grandes pavilhões, contando com museus, fontes luminosas e passarelas de acrílico. Tudo com a mais alta tecnologia.

Em Belo Horizonte, estão construindo a "Casa do Chico". É uma moderna edificação e, pelo que pôde-se ver do projeto, um verdadeiro palácio, onde serão gastos alguns milhões de reais.

Chico nunca foi simpatizante dessas manifestações. Dos mais de 400 livros que psicografou, revertia toda a renda em doações para instituições e fundações que cuidavam de pessoas carentes.

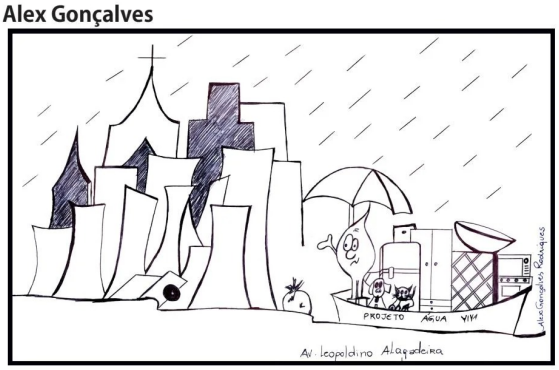
Em vez de comemorar gastando toda essa fortuna com tamanha soberba, que tal aplicar em hospitais, asilos, orfanatos e creches? Há tantos lugares necessitando de mais recursos e há inúmeras formas de se exercer a tão falada CARIDADE pregada pelo próprio médium.

Mateus Barros

CHARGES

Thiago Paião

Alex Gonçalves



Raíssa Nascimento

Revelação • Jornal-laboratório do curso de Comunicação Social da Universidade de Uberaba

Expediente. Revelação: Jornal-laboratório do curso de Comunicação Social da Universidade de Uberaba (Uniube) ••• **Reitor:** Marcelo Palmério ••• **Pró-reitora de Ensino Superior:** Inara Barbosa ••• **Coordenador do curso de Comunicação Social:** André Azevedo da Fonseca (MG 9912 JP) ••• **Professora orientadora:** Indiara Ferreira (MG 6308 JP) ••• **Projeto gráfico:** Diogo Lapaiva (7º período/Jornalismo), Jr. Rodran (4º período/Publicidade e Propaganda), Bruno Nakamura (7º Período/Publicidade e Propaganda) ••• **Estagiário:** Thiago Borges (5º período/Jornalismo) ••• **Colaboração:** Thiago Ferreira (5º período/Jornalismo) ••• **Equipe:** Júlia Magalhães (3º período/Jornalismo)••• **Revisão:** Márcia Beatriz da Silva ••• **Impressão:** Gráfica Jornal da Manhã ••• **Redação:** Universidade de Uberaba – Curso de Comunicação Social – Sala L 18 – Av. Nenê Sabino, 1801 – Uberaba/MG ••• **Telefone:** (34) 3319 8953 ••• **E-mail:** revela@uniube.br

issuu-downloader.com

Ingredientes do desperdício

Com 10% de desnutridos no Brasil, restaurantes jogam no lixo montanha de alimentos

Mariaurea Machado
5º período de Jornalismo

Dados recentes do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) mostram que, nas dez maiores capitais do Brasil, o cidadão consome 35 quilos de alimentos ao ano — dois a menos do que o total jogado no lixo. Embora não haja estudos conclusivos, estima-se que a perda no setor de refeições coletivas, como restaurantes, chegue a 15%.

"O cliente acha que, se está pagando, pode fazer o que quiser, até jogar comida fora", relata o empresário Antônio Leandro Kapoli, dono de uma tradicional churrascaria em Uberaba. Muito mais que uma questão de arrogância por parte dos consumidores, é o aspecto cultural que colabora, em grande parte, para o desperdício. Imagina-se erroneamente, assim, que alimentar-se bem é sinônimo de comer em quantidade. Nesse sentido, não é difícil encontrar, seja em restaurantes requintados ou nos populares *self services*, pessoas que colocam muito mais alimento no prato do que são capazes de comer. Kapoli afirma que, a fim de tentar diminuir as perdas, procura fazer sempre a quantidade de comida com base na estimativa do número de clientes. "Nos fins de semana, o movimento aumenta consideravelmente e cozinhamos mais. Só que, às vezes, é atípico e muita coisa é jogada fora".

> "O cliente acha que, se esta pagando, pode fazer o que quiser, até jogar comida fora

Outro fato que se deve destacar em relação ao Brasil é o de que existe uma lei que não permite que restaurantes distribuam as sobras de alimentos. Não aqueles que sobraram nos pratos, mas os não consumidos. "A secretaria de Saúde diz que as normas e maneiras de guardar os alimentos podem influenciar na qualidade do produto e, por isso, não se pode doar", conta Kapoli.

Para o empresário, a regulamentação poderia fazer com que algumas toneladas de alimentos de boa qualidade e já preparados pudessem ser distribuídas entre as camadas mais pobres da sociedade.

No mercado há mais de 19 anos à frente de um dos *self services* mais populares da cidade, Taísa Fernandes jura não enfrentar problemas quando se fala em desperdício.

Em média, são preparados 200 quilos de comida por dia para sustentar cerca de 400 pessoas.

"Somos 25 funcionários, e comemos por último. Assim, é muito difícil sobrar alguma coisa", diz Taísa.

Não jogue fora, reaproveite

Segundo estimativas da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação, a FAO, 10% dos brasileiros são desnutridos.

Por outro lado, o Brasil joga na lata do lixo o equivalente a R$ 12 bilhões em alimentos por ano. Essa montanha de comida daria para alimentar cerca de 30 milhões de pessoas ou 8 milhões de famílias durante um ano inteiro.

A nutricionista Vanessa Silva Souza apresenta ao Jornal Revelação medidas simples que podem evitar o desperdício:

- Comprar apenas o essencial para a semana.
- Educar as crianças. É corriqueiro vê-las em restaurantes pedindo uma variedade de coisas que acabam não comendo. Ensine-as a consumir de forma consciente. Isso vale para os adultos também, que devem dar o exemplo.
- Sobras de alimentos podem render receitas agradáveis à saúde, ao bolso e ao paladar. O arroz, por exemplo, depois de pronto, pode ser guardado na geladeira por dois dias, em recipiente vedado. Com sobras de arroz pode-se preparar deliciosos bolinhos. Variando ingredientes como frango, legumes e temperos de sua preferência, você pode fazer o tradicional arroz de forno.Utilize as sobras de arroz para preparar bolinhos. Variando ingredientes como frango, legumes e temperos de sua preferência, você pode fazer o tradicional arroz de forno.

issuu-downloader.com

O desafio do campo:

Thiago Ferreira
4º período de Jornalismo

Faça uma busca na *Internet* com a palavra *sustentabilidade*. Alguns cliques e você tem na tela vários conceitos, definições, textos acadêmicos, reportagens etc. Mas o que de fato ela significa? Para responder a essa pergunta, a reportagem do Jornal Revelação foi até a fazenda Monte Verde, da família Picciani, às margens da BR 262, no município de Uberaba. Por lá, a pecuária sustentável se garante por meio do sistema de manejo de pastagem, sem desmate de áreas de mata nativa.

Em 1984, Jorge e Márcia Picciani investiam em leite e café, na região de Rio das Flores, sul do Rio de Janeiro. O sucesso dos negócios com o gado os fez investir definitivamente no melhoramento genético dos rebanhos de corte e leite. A decisão ditaria o rumo do empreendimento que até hoje se mantém familiar.

O professor da Universidade do Rio Grande do Sul, Humberto Sório, foi convidado pelos Picciani para desenvolver programas de manejo de pastagens nas propriedades utilizando um sistema criado na França, denominado Sistema de Pastoreio Voisin. A técnica consiste na divisão do pasto em piquetes limitados por cercas eletrificadas por energia solar. O tempo de permanência do animal nesses piquetes é de 24 horas. O gado se alimenta de pastagem natural, sal mineral e água. "O resultado é o aumento na produtividade e a preservação ambiental", afirma Sório.

O professor Humberto explica que na pecuária extensiva, modelo mais comum no país, os animais passam longos pe-rí odos numa mesma área. A prática degrada o pasto, obrigando o pecuarista a promover a reforma da pastagem. Para a recuperação, são necessárias máquinas movidas a óleo diesel para aragem do terreno, sem falar do uso dos fertilizantes e herbicidas que impactam o meio ambiente. "Devido ao alto custo, muitos proprietários abrem novas áreas de pastagem, destruindo áreas de florestas. Essa ação é inadmissível no mundo moderno e condenada pelo mercado", salienta o professor.

Felipe Picciani é quem dirige o Grupo Monte Verde, no Triângulo Mineiro. Com visão de mercado, o pecuarista assegura que a responsabilidade ambiental é uma exigência de toda a sociedade e frisa que o consumidor final se preocupa com toda a cadeia produtiva. Para ele, o grande diferencial do gado brasileiro em relação a outros países, no mercado externo, é justamente a criação a pasto. "É possível ser pecuarista, mas com responsabilidade ambiental", explica Felipe Picciani que, este ano, tornou-se presidente da Associação de Criadores de Nelore do Brasil (ACNB).

Apesar dessas afirmações, o engenheiro agrônomo Vinicius Rodrigues, especialista em manejo de pastagem, solos e meio ambiente, questiona os argumentos. Ele afirma que o caráter sustentável da pecuária brasileira se esbarra no pilar econômico, que limita o lucro e, por sua vez, o investimento em tecnologias disponíveis. "O destaque dado por correntes ambientalistas é o 'prejuízo' promovido pela atividade ao meio ambiente. São afirmações tendenciosas, sofismáticas e carentes de amparo científico", frisa Vinicius.

O presidente da Associação Brasileira de Criadores de Zebu (ABCZ), José Olavo Borges Mendes tem visão semelhante.

Fotos: Divulgação

Hoje, o Brasil tem 175 milhões de cabeça de gado

issuu-downloader.com

sustentabilidade

Ele garante que a classe ruralista está engajada e que a própria ExpoZebu, maior feira de zebuínos do planeta, há alguns anos, tem a pecuária sustentável como perspectiva. "O produtor é quem mais se interessa pelo meio ambiente. Somos criticados, somos bandidos, os bagunceiros da história, mas isso não é verdade. A manteiga, o leite, a carne, não surgem de uma hora para outra nas prateleiras dos supermercados. Precisamos mostrar que produzimos sim, mas também garantimos a sustentabilidade", desabafa o presidente.

O agrônomo Vinicius mostra uma citação do Conselho Regional de Engenharia do Rio de Janeiro (CREA/RJ): "Desenvolvimento sustentável é aquele em que a velocidade da inevitável agressão ambiental é menor do que a velocidade com que a natureza reage para compensar esses danos".

Para ele, essa é a definição que mais se aproxima da visão de sustentabilidade, porém, o especialista sugere que a palavra *danos* seja substituída por *alterações*, para evitar o sentido de maldade que, segundo o especialista, não tem fundamento algum, ainda que as modificações no meio ambiente sejam inevitáveis. "Mesmo que não esteja presente fisicamente, o homem deve ser considerado parte integrante de todos os biomas do planeta, uma vez que depende e/ou interfere em todos", afirma.

Hoje, o Brasil possui 180 milhões de cabeças, distribuídas em 175 milhões hectares de terra. Para Humberto Sório, do grupo Monte Verde, o país tem potencial para dobrar a quantidade do rebanho, sem desmatar áreas de mata nativa ou invadir terras destinadas à agricultura. "A única forma é usar o sistema de manejo de pastagem corretamente".

Vinicius afirma que as áreas destinadas à produção devem ser protegidas da erosão do solo (a grande vilã da sustentabilidade do ponto de vista técnico) e terem seus mananciais de água protegidos. Para o estudioso, os biomas nativos deveriam ser restringidos a grandes parques nacionais. "Até quando poderemos preservar 20% de reserva legal no sudeste, além das áreas de preservação permanente e 80% na Amazônia legal, uma vez que a população mundial crescerá em 1 bilhão, em aproximadamente 15 anos, e, com isso, a demanda por alimentos, fibra, energia e minérios crescerá proporcionalmente? Se é que a preservação dos biomas nativos, da maneira como tem sido preconizada no Brasil, é essencial ao equilíbrio do planeta, por que Europa e América do Norte não reconstituem as suas áreas 'devastadas'? Já ocorreu aos críticos ambientalistas que os países que mais desmataram no mundo não se movem para recuperar o 'dano que causaram ao planeta'? Será que a pressão ao Brasil não seria uma jogada comercial?", argumenta o engenheiro.

O agrônomo Vinicius apresenta um gráfico que mostra que, a cada 15 anos, cerca de um bilhão de pessoas nasce no planeta, ou seja, até o ano de 2013 o mundo terá oito bilhões de habitantes.

Em 1798, o estudioso das Ciências Sociais, Thomas Malthus, publicou um alerta sobre a importância do controle de natalidade. Malthus observou o desenvolvimento populacional entre os anos de 1650 e 1850 e concluiu que o número dobrou em função da melhoria de condições de vida nos centros urbanos. O que parecia positivo, para ele, era um problema em evolução, que acarretaria a falta de alimentos.

> "A falta de alimento já é uma ameaça real

"A falta de alimento já é uma ameaça real. O Brasil é o único país que tem condições, em curto prazo, de ampliar significativamente, a preços competitivos, a oferta de alimentos para o mundo. Isso pelo crescimento em área como também em produtividade. Mas, para que isso aconteça, políticas públicas devem ser criadas para viabilizar o pilar econômico da sustentabilidade das atividades agropastoris", conclui Vinícius.

issuu-downloader.com

Saúde Pública no Brasil

Novo olhar aponta para especialidade que se confunde com militância

Josuá Barroso
7º período de Jornalismo

No período colonial não existia serviço de saúde pública no Brasil.

Os boticários percorriam o país a fim de assistir as enfermidades do povo e os curandeiros recomendavam ervas. O primeiro curso de Medicina do Brasil foi constituído em 1808, a partir da chegada da família real ao país. Apenas em 1923, já no Brasil República, é que foi iniciada uma discussão sobre a criação de um modelo de assistência médica destinada à população pobre, que fosse além das vacinas. Desde então, a saúde pública desfilou por vários nomes, bandeiras e siglas, de Caixas de Aposentadoria e Pensão, passando por Institutos de Aposentadoria e Pensões e Instituto Nacional de Previdência Social, até a Superintendência de Campanhas da Saúde Pública. Finalmente, em 1988, surgiu o Sistema Único de Saúde (SUS). Foram 65 anos examinando e diagnosticando políticas públicas e aferindo modelos ideais de servir a população e garantir o direito constitucional que prevê saúde de qualidade a toda população.

E foi no esforço de cumprir as premissas do SUS e as metas da Constituição, que surgiu em 1994 o Programa de Saúde da Família (PSF). Um sistema inspirado em modelos surgidos na década de 80, no Canadá, na Inglaterra e em Cuba. O programa cria o novo médico da família.

Este novo médico integra uma equipe que conta com uma enfermeira, um auxiliar de enfermagem, um técnico de enfermagem e até 12 agentes comunitários de saúde.

Esses últimos visitam as residências das mais de 87 milhões de pessoas beneficiadas pelo programa em todo o Brasil, segundo dados do Ministério da Saúde.

A partir da criação do PSF, as áreas voltadas à Atenção Básica em Saúde se expandiram. Nesse cenário, foram criados cursos de curta duração na área, organizados em pólos de capacitação.

Fotos: Divulgação

Saúde da família é tema discutido pelos alunos do curso de Medicina

SUS e universidade

Passadas apressadas, cadernos na mão, jaleco branco a tiracolo, era assim que Gustavo Matos, aluno do curso de Medicina da Universidade de Uberaba, seguia para não chegar atrasado às aulas práticas de Saúde e Sociedade, ministradas na Unidade Básica de Saúde do bairro Alfredo Freire. Desde o primeiro período da faculdade, os alunos do curso de Medicina têm contato estreito com a Medicina de Família.

Gustavo é presidente da Liga Acadêmica de Medicina de Família e Comunidade e acredita que a especialidade deve estar inserida na graduação, já que as habilidades adquiridas no processo são essenciais a qualquer área da Medicina. "Esse sentimento de poder colaborar me motivou a seguir por este caminho. A partir daí, a Medicina de Família e Comunidade surge para criar estratégias e colocar em prática a Atenção Primária à Saúde", explica.

Para reforçar a importância do tema, a Liga Acadêmica de Medicina de Família e Comunidade levou, no fim do ano passado, cerca de 25 alunos do curso ao 10º Congresso Brasileiro da especialidade, em Florianópolis, Santa Catarina. Durante o Congresso, os alunos apresentaram 11 trabalhos científicos, nas modalidades de exposição de banners e comunicação oral coordenada.

O presidente da Liga, Gustavo Matos, mediou o 1º Fórum de Formação de Atenção Primária à Saúde e Medicina de Família para

issuu-downloader.com

A Uniube apresentou suas experiências no Congresso Brasileiro

acadêmicos de todo o país. "Saímos de Florianópolis com uma reorganização e aproximação de grande parte das ligas de Medicina de Família do país e com uma representante acadêmica dentro da Sociedade Brasileira, o que reforça nossas metas", comemora Gustavo.

Visitas aos pacientes

Durante o 10º Congresso Brasileiro de Medicina de Família e Comunidade, uma importante categoria de apresentação de pesquisas científicas é a comunicação oral coordenada. Foi nessa categoria que a aluna do 7º período, Ângela Mendonça, apresentou sua pesquisa. O trabalho foi desenvolvido como parte dos conteúdos da disciplina de Saúde e Sociedade da Uniube, enquanto os acadêmicos têm contato semanal com crianças da Escola Municipal José Geraldo Guimarães, no bairro Pacaembu.

Outro trabalho apresentado por Ângela durante o Congresso analisou a importância da visita domiciliar que os alunos fazem nos primeiros períodos do curso a usuários da Unidade Básica de Saúde do bairro Alfredo Freire.

De acordo com o relato de experiência, as visitas ajudam o paciente a aderir com maior responsabilidade ao tratamento e, ao mesmo tempo, é uma oportunidade que os acadêmicos têm de trabalhar com Medicina de Família.

"Participar do congresso em Florianópolis foi positivo porque pude perceber a importância que os profissionais da área conferem a esse tipo de trabalho que nós acadêmicos desenvolvemos na graduação", explica.

Transporte Coletivo

População divide opiniões sobre as mudanças

Ilídio Luciano
5º período de Jornalismo

Depois de ser quebrado o monopólio do transporte coletivo que existia em Uberaba, ainda há reclamações sobre a qualidade do serviço oferecido pelas duas empresas que operam o sistema na cidade: Líder e Piracicabana.

A serviços gerais, Ellen Kellen de Almeida, usuária da linha Circular 2, reclama que, em alguns casos, os motoristas não param o veículo quando o sinal é solicitado, deixando muitas pessoas irritadas nos pontos. "Piorou em relação aos motoristas. Se estiver faltando dois metros e a gente der o sinal, eles não param."

Ônibus sempre lotado é a reclamação da garçonete Elaine Cristina Freitas, usuária da linha Boa Vista. "Nos finais de semana, a situação é pior, pois os ônibus passam de hora em hora."

O servidor geral Rafael Minaré Borges, usuário da linha Gameleira, concorda com a garçonete Elaine sobre a superlotação, mas afirma que os horários estão sendo respeitados.

A estudante Fernanda Augusto Fiúza sentiu a diferença no atendimento e assegura que tem mais opção de linhas para vir para o centro: "Dificilmente, pego ônibus cheios."

O diretor do Setor de Transporte Coletivo da Prefeitura Municipal, Claudinei Nunes, faz um balanço positivo sobre o transporte em Uberaba. Ele diz que só o aumento do número de veículos, de 98 para 124, já é motivo de comemoração. Ele destaca também o crescimento no número de viagens em dias úteis: de 854 passou para 989.

Claudinei comemora também a implantação do sistema de monitoramento eletrônico que, para ele, resolverá a questão de atrasos nas linhas, maior problema enfrentado pela população anteriormente.

"A prefeitura irá implantar 27 equipamentos eletrônicos que informam imediatamente o tempo correspondente à distância que os ônibus estão do ponto utilizado pelo usuário".

Quanto aos abrigos, que geram muita reclamação entre os usuários, o diretor esclarece que o modelo uberabense segue um padrão nacional, mas reconhece que o ideal seria a construção de estações com abrigos para a população.

Foto: Ilídio Luciano

Atualmente, são 124 ônibus em circulação

issuu-downloader.com

Merenda escolar ainda cumpre função social

Mais de 60 anos se passaram depois da implantação do lanche gratuito nas instituições de ensino e a refeição escolar ainda é contribuição para o controle da fome

Thiago Ferreira
4º período de Jornalismo

Imagine dez crianças de idades diferentes juntas na mesma casa. Imaginou? Agora, faça um cálculo de quanto seria a conta no supermercado a cada mês para alimentar essa galera cheia de energia. Para a auxiliar de Serviços Gerais, Ângela Maria, o gasto com alimentação ultrapassaria os R$ 700,00. Esse valor é maior que o salário do marido dela, trabalhador do ramo de construção civil. A solução para garantir as refeições dos filhos é a creche. Os portões se abrem às sete da manhã. É o inicio de mais um dia letivo na maior creche da cidade. A Casa do Menor Coração de Maria, fica no bairro Jardim Explanada, e recebe, todos os dias, em média, 350 crianças, com idade até 16 anos.

"Uma vez ameaçaram fechar a instituição por falta de dinheiro. Eu entrei em desespero. Aqui, eles têm café da manhã, almoço, lanche. Em casa, eles apenas jantam comigo. É um grande auxílio", diz Ângela, de 33 anos.

Augusta Maria Carlos é uma das fundadoras e atual diretora da Casa do Menor Coração de Maria. Com mais de 20 anos de trabalho, ela conta que é comum crianças chegarem, na segunda-feira, "tristinhas" porque não tiveram o que comer durante o domingo que passaram em casa com a família. A diretora lamenta que a merenda ainda tenha finalidade social, superando todas as referências pedagógicas da creche. "A região em torno da creche é muito carente e essa é uma realidade da maioria das famílias que mantêm seus filhos aqui", frisa a pedadoga.

Uberaba conta 34 escolas municipais e 15 creches de educação infantil, conhecidas como Cemeis (Centro Municipal de Educação e Integração Social). A alimentação de mais de 25 mil alunos é de responsabilidade da empresa Nutriplus, que venceu o processo licitatório e, desde 2005, presta o serviço. Segundo dados da Secretaria Municipal de Educação, por ano, o investimento em alimentação no município ultrapassa os sete milhões de reais, divididos entre escolas, creches municipais e comunitárias. O montante é garantido pela prefeitura municipal e pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar (FNDE).

No caso da Casa do Menor Coração de Maria, que é uma creche comunitária, a cada semana, a administração municipal destina apenas os ingredientes e o preparo das refeições fica a cargo da própria instituição, diferente do que acontece nas escolas municipais onde a Nutriplus se encarrega de todo o processo.

issuu-downloader.com

A diretora Augusta afirma que os alimentos entregues pela prefeitura não são suficientes para todas as crianças e adolescentes. Segundo ela, só aqueles com idade até cinco anos têm comida garantida. "O café da manhã, o almoço e o lanche da tarde só são completos graças à mobilização da comunidade que faz doações permanentes".

O secretário de Educação Municipal, José Vandir, lamenta, mas reconhece que essa é uma realidade presente em todo o país e que ainda pode persistir por muito tempo. Para ele, a merenda escolar é de importância significativa para o aprendizado do aluno. O secretário explica que já houve um avanço significativo, depois da terceirização do serviço no município.

"Na época em que fui diretor escolar, a cozinha era um trabalho a mais para a diretoria da escola. Sempre faltava um gás, algum ingrediente e a direção era obrigada a recorrer ao caixa escolar. Isso acontecia em todas as escolas e não é a função do diretor", enfatiza o secretário, que foi um dos defensores da terceirização por acreditar que a qualidade da merenda garante melhor aproveitamento dos alunos em sala de aula.

Educador com mais de 30 anos de experiência, Renato Muniz Barreto de Carvalho, fala que a merenda escolar é, sem dúvida, uma grande conquista para toda a sociedade. "A merenda deve ser encarada como uma política pública social, um dispositivo de inclusão, além de ser a base de um ensino pedagógico. Sem merenda, não há aprendizado", explica Muniz.

Fotos: Thiago Ferreira

Os números do recreio

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no ano de 2010, tem orçamento de R$ 3 bilhões. O benefício atende cerca de 47 milhões de estudantes da educação básica e de jovens e adultos.

Com uma lei regulamentada no ano passado, 30% desse valor, aproximadamente 900 milhões de reais, devem ser investidos em produtos oriundos da agricultura familiar.

A partir deste ano, o valor repassado pela União a estados e municípios foi reajustado de R$ 0,27 para R$ 0,30 por dia, para cada aluno matriculado em turmas de pré-escola, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos.

As creches e as escolas indígenas e quilombolas recebem o valor de R$ 0,60.

As escolas que oferecem ensino integral recebem a quantia de R$ 0,90 por dia.

O programa foi implantado em 1955, no governo do presidente Carlos Luz. Por meio da transferência de recursos financeiros, o plano prevê a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas.

issuu-downloader.com

Jornalista de coração

Zeca Camargo chegou à profissão com jeitinho de mineiro *come quieto* e conquistou seu lugar no mercado de trabalho. Há 14 anos no programa Fantástico, atração dominical exibida pela Rede Globo, o apresentador falou, durante entrevista ao Revelação, sobre a profissão, seus desafios e recordou a infância vivida em Uberaba

Júlia Magalhães
3º período de Jornalismo

REVELAÇÃO. Você cursou Administração e Propaganda e Marketing. Como o Jornalismo surgiu na sua vida?
Zeca Camargo. A convite. Eu sempre gostei de escrever muito. Primeiro, fui convidado a trabalhar como free-lance na Folha de São Paulo e, dessa oportunidade, o Jornalismo surgiu na minha vida. A partir daí eu não perdi mais nem uma chance. Fui aproveitando, aprimorando o que eu podia.

REVELA. Você não tem formação acadêmica em jornalismo. O que pensa da decisão do STF da não exigência do diploma?
Zeca. A faculdade é sempre uma pedra de toque. Se você não tivesse a vocação, você não estaria na faculdade. Ao contrário de uma formação um pouco mais técnica, que exige um conhecimento de regras e de línguas, um conhecimento teórico grande, o Jornalismo tem muita coisa intuitiva e subjetiva. Eu diria que você não tem que nascer com esta tendência, mas tem que ter vontade de desenvolvê-la. Só porque a pessoa tem diploma não significa que ela estará habilitada para trabalhar em um jornal.

REVELA. Qual a maior dificuldade encontrada na sua carreira?
Zeca. A maior dificuldade talvez tenha sido quando eu saí do jornal escrito (Folha) para a mídia eletrônica, a televisão (MTV e Globo). Tive que parar de pensar em linhas e centímetros e começar a pensar em minutos e segundos.

REVELA. O Fantástico é um programa em que o apresentador tem liberdade?
Zeca. Eu brinco que o Fantástico não tem fórmula, não tem cartilha. Isso é muito bom. Você pode, respeitando todos os princípios do Jornalismo - informação correta, exclusiva, transparência de fontes e honestidade - fazer uma apresentação diferente. Sempre parece brincadeira ou que você está contando uma piada, falando uma coisa menos séria, mas, na verdade, é uma leveza que equilibra o texto da reportagem.

> “Morei em Uberaba até os dois anos de idade, mas fui muito para a cidade durante a minha infância e adolescência

REVELA. Durante a série *A Fantástica Volta ao Mundo*, o telespectador escolhia os locais que você deveria visitar. Alguma vez, você queria ir para algum lugar e o destino não foi escolhido?
Zeca. Várias, mas o público é soberano. Teve uma semana que a escolha era entre Bari, que é um lugar notoriamente bonito, um paraíso na terra, e Cingapura, que é uma ilha bonita também, mas com pouca natureza em desenvolvimento. Daí eu deixei de ir pra um lugar que eu já conhecia (Bari) e fui para Cingapura, respeitando a vontade do público. Eu não sabia muito a respeito e tive que levantar a matéria do zero. Mas a reportagem saiu bacana.

REVELA. Qual país mais te surpreendeu?

issuu-downloader.com

Zeca. Fui para um lugar chamado Sirilanka, que é muito bonito. Eu ainda não o conhecia e achava que fosse parecido com a Índia, mas eu encontrei lá uma cultura muito diferente, bonita e receptiva. É um lugar que tem disputa religiosa, mas é uma coisa agregadora. Não imaginava que o público me mandaria para lá, mas foi uma viagem muito agradável.

REVELA. Como o Brasil é visto no exterior?
Zeca. Eu diria que é mais fácil explicar para pessoas do outro lado do mundo o que é ser brasileiro. Antigamente, eu chegava a algum lugar e falava que era do Brasil e eles não tinham muitas condições de enxergar no mapa. Hoje em dia, acho que pela projeção do Brasil em todos os sentidos, seja na política, economia, no esporte, na alegria, na força e na cultura que a nossa gente espalha, o país é mais conhecido e mais bem visto. Deixou de ser uma referência distante, para ser uma referência próxima.

REVELA. Seu estado de origem é Minas Gerais. Qual é a sua relação com Uberaba?
Zeca. Morei em Uberaba até os dois anos de idade, mas fui muito para a cidade durante a minha infância e adolescência, até meados dos anos 80, enquanto a minha avó ainda era viva. São lembranças ótimas. Acho engraçado contar para os meus amigos paulistas que na casa da minha avó tinha um galinheiro no fundo, um quarador e alpendre. São coisas que eles, às vezes, não conhecem. Era uma casa bem mineira. Lembro, felizmente, que a mesa lá nunca estava vazia. O café da manhã já juntava com o lanche, depois já vinha o almoço, aí tinha um chazinho da tarde e, logo após, o jantar.

REVELA. Dentro da série *As Megacidades* você presenciou o cotidiano destes centros. Qual a sua principal preocupação?
Zeca. Uma das coisas legais da série foi que ela mostrou os dois extremos. O caminho das megacidades é um meio termo. Elas são inevitáveis e as pessoas vão cada vez mais se aglomerando. A série não pretende apontar uma solução. È um leque de idéias boas e eu espero que os administradores, urbanistas e arquitetos façam de todas as cidades um lugar melhor para viver.

REVELA. Quais as experiências que você teve no *Programa No Limite* que te fizeram realizar a palestra *Superação de Limites*?

> “Quando entrevistei Caetano Veloso, fiquei totalmente deslumbrado

Zeca. Na verdade, entrei no programa sem saber o que aconteceria. Ninguém sabia, era um mistério, pois foi o primeiro *Reality Show* feito no Brasil, mas é interessante quando você entra sem saber direito. O meu papel lá, era de observador. Aí, fui vendo nos participantes como é importante a superação. Eles mesmos não sabiam como lidar com aquilo tudo, como se virar, quem ia ganhar. Eu como observador, vi e aprendi, com aquelas pessoas, um pouco sobre a superação.

REVELA. O que garante que a entrevista não seja um desastre?
Zeca. Profissionalismo é a palavra chave. Quando você vai entrevistar uma celebridade ou então um ídolo, tem que controlar o nervosismo e parecer o mais profissional possível. No início da carreira, eu tomei muita rasteira. Fui entrevistar artistas que admirava, tietando essas pessoas. Quando entrevistei Caetano Veloso, fiquei totalmente deslumbrado. Eu estava na frente dele. Era meu ídolo. Paguei mico.

REVELA. Você entrevistou Renato Russo, Cazuza, Madona e, recentemente, Lady Gaga. Qual deles te chamou mais atenção?
Zeca. Os artistas de verdade, em geral. Tem muita gente fabricada que me dá um pouco de aflição. A própria Lady Gaga é uma artista de verdade. Ninguém está fazendo ela cantar daquele jeito, colocar aquelas roupas e fazer aquelas performances ensandecidas com um piano pegando fogo. Ela acredita naquelas coisas. O Corten Coubain, o Renato Russo são pessoas que, depois de uma entrevista, você vê uma continuidade. Não adianta nada você ver uma entrevista e depois nem ter vontade de ouvir o disco do artista mais. Se é artista de verdade, ao contrário, você volta a ouvir o disco dele de maneira diferente, mais interessada.

REVELA. Dentre tantas coisas, você encontra tempo para lazer e descanso?
Zeca. Avião serve para dormir. A melhor coisa é dormir em avião. Eu não tenho medo, não tenho nenhum problema. Eu até durmo muito umas cinco, seis horas por dia. Dá para ter uma energia boa.

REVELA. Você já tem algumas publicações. Algum projeto novo em mente?
Zeca. A série *As Megacidades,* se eu conseguir terminar, lançarei um livro até o final do ano a respeito. Um livro nesse sentido é muito bacana porque complementa a reportagem. O barato de escrever é que você vê outro lado da reportagem: o lado dos bastidores.

issuu-downloader.com

Desenhando o futuro com grafite

Oficinas mostram a importância da arte na promoção do desenvolvimento humano e social

Ana Krísia
5º período de Jornalismo

A vontade de aprender e o sonho de mudar sua realidade trouxeram o jovem Lucas Silva, de 15 anos, para as aulas de grafite. Ele cresceu sem conhecer o pai. Não se dava bem com a mãe e sempre manifestou problemas de comportamento. Foi reprovado na escola três vezes, mas percebeu que podia mudar sua vida. Lucas lembrou-se do convite feito pelo professor para ir à Oficina de Grafite, oferecida pelo projeto Fica Vivo, no bairro Abadia, há cerca de dois anos.

"Encontrei uma motivação para voltar para a escola. Tenho muita vontade de ser enfermeiro", conta com sorriso no rosto, depois de sete meses na oficina.

Além de ocupar o tempo, ele afirma que ainda consegue ganhar dinheiro com os desenhos que faz.

Na Oficina de Grafite, são 20 alunos por turma, com idades entre 12 e 24 anos, em aulas de duas horas de duração, incluindo o intervalo para lanche. Entre um desenho e outro, os jovens compartilham experiências e técnicas de arte.

O professor é Clayton Tomaz Costa, de 29 anos, que começou a desenhar ainda criança, tendo como referência um tio que trabalhava na área. Embora trabalhe desde 2002 como grafiteiro, só passou a ensinar a arte em 2007.

Para ele, ser oficineiro é conviver com problemáticas, trazendo a perspectiva de que se pode transformar o lugar em que vive por meio da arte. "Alguns dos jovens atendidos vão até a oficina somente para comer", relata Clayton.

O professor conta que um dos atendidos acreditava ser mendigo. "Ele sempre se mostrava inseguro e nunca terminava as atividades".

Com didática aliada à técnica, Clayton convenceu o aluno a permanecer na oficina e a ter sonhos. "A realidade desse jovem ainda é a mesma, mas a maneira como ele a enfrenta é diferente. Ele hoje é um dos que mais se destacam com os desenhos, além de ter voltado a estudar", afirma o professor.

A jovem Bárbara Silva enfrentava dificuldade de se relacionar com a mãe. Apesar dos altos e baixos em sua freqüência, a oficina passou a ser uma espécie de terapia. "Quando vim para a oficina, consegui romper alguns medos e conversar sobre meus problemas".

A jovem conheceu a Oficina de Grafite por meio de uma campanha na escola em que estuda e já reconhece a própria mudança de comportamento. "Clayton disse que eu deveria chamar a atenção da minha mãe com coisas boas. Foi o que eu fiz", relata a estudante.

A psicóloga e gestora social dos Núcleos de Prevenção à Criminalidade de Uberaba, Maria Beatriz Rodrigues da Cunha, assegura, baseada em informações da Polícia Militar, que houve redução de homicídios nas áreas de abrangências do Programa Fica Vivo, na comunidade do Grande Abadia.

Para a gestora, ainda é preciso sensibilizar a sociedade civil de que segurança pública não é só dever do Estado, mas responsabilidade de todos. "É fundamental que haja maior comprometimento de toda comunidade no processo de construção cidadã", ressalta a gestora Maria Beatriz.

Grafitar não é pichar

A palavra *grafite* vem do italiano *graffito,* que significa arranhão.

O grafite é considerada uma arte de rua; já a pichação é uma atitude de vandalismo, sendo punida por lei.

No Brasil, o principal precursor do grafite foi Alex Vallauri.

Outro famoso grafiteiro é Juneca, conhecido por se expressar politicamente e por ter sido perseguido por Jânio Quadros, 22º presidente do Brasil.

issuu-downloader.com

Mãos na massa

um show de personalidades

Alex Rodrigues
4º período de Jornalismo

Fotos: Alex Rodrigues

Já imaginou ver Elvis Presley, Elis Regina, Michael Jackson e Boby Marley juntos? Pode preparar. Não é nenhuma invenção da ciência ou avanço da tecnologia e da religião. É arte. Feitos em biscuit, uma massa de maisena, tinta látex e cola, eles se materializam nas mãos da artista plástica Rosana Rocha. Após várias exposições em Uberaba, com pinturas em telas, feijões, pedras, pratos e quadros em MDF, ela decidiu fazer desse trabalho sua especialidade. Seu feelling a fez destacar-se dos demais artistas da região.

Rosana sempre foi ligada às artes. Participou de um curso em São Paulo na escola Oficina das Artes, onde aprendeu técnicas de pinturas texturizada, em paredes e móveis, mas foi uma amiga que sugeriu que ela trabalhasse com biscuit. Os bonecos feitos no mercado não tinham nenhum diferencial, Rosana então especializou-se na produção de figuras conhecidas mundialmente e, hoje, faz essas caricaturas por encomenda. Pode até parecer mania de artista, mas Rosana não se conforma em apenas moldar a massa e vestí-la conforme o seu estilo: ela precisa buscar o tom exato da pele, a formatação do rosto e, claro, os contornos feitos pela ação do tempo; as rugas, como chamamos. Embora alguns traços fiquem escondidos, seus bonecos possuem costela, marcação da coluna e até mesmo umbigo. "À medida que a massa vai secando, o látex expande-se, aí é preciso pequenos retoques para que não haja bolsas nos olhos ou uma bochecha maior etc. É preciso estar sempre de olho para que o resultado seja o melhor possível", diz Rosana.

Das mais de 100 peças já produzidas, a figura mais difícil de ser feita foi a do médium Chico Xavier. Com os olhos brilhantes, ela se refere a Chico com muito carinho. "O seu semblante humilde é o mais difícil. Só Deus pode fazer igual".

Ela diz que pessoas mais velhas são sempre difíceis de ficarem prontas. "Demoram mais para maquiar", reforça Rosana, que diz levar em torno de oito dias para produzir uma peça.

Outras personalidades também já foram criadas como Lula, Faustão, Ayrton Senna e Madona.

No mês de maio, as encomendas são maiores, pois as noivas querem os tradicionais bonecos de bolo, cada vez mais irreverentes. Há noivas com sapos nas mãos, arrastando noivos bêbados ou de pé com o marido aos seus pés. Entre as peças mais estranhas já criadas, foi a de uma jovem que quis que seu boneco tivesse também aparelho nos dentes. Para outro cliente, foi feito um iate com todos os apetrechos de navegação sobre o convés, inclusive os pés de pato.

Durante a noite, a artista plástica às vezes acorda e vai direto para o escritório. Lá, suas criações estão sempre à espera de um retoque. Pode ser uma pinta ou um cílio que é posto um a um ou mesmo o cabelo feito de canecalon de nylon. Quando recebe alguma encomenda, não costuma fazer nenhuma anotação. Se a pessoa não tem uma foto, ela vai conversando e reparando um sorriso no rosto, uma covinha na bochecha ou um olho mais puxadinho. Esses detalhes ficam gravados como uma fotografia em sua mente.

Todo o material utilizado na produção de suas peças vem de São Paulo. Apenas alguns são encontrados em Uberaba, como as tintas importadas, tanto líquidas como em pó. "Elas dão um resultado melhor, principalmente no tom da pele", diz Rosana.

O preço médio das peças, que têm cerca de 20 cm, varia de R$ 80,00 a R$ 320,00, dependendo do projeto.

issuu-downloader.com

Paixão pelo truco mantém lucidez do criador da Gabrielada

Gabriela Borges
4º período de Jornalismo

Os olhos transmitem orgulho e o corpo inclinado não é apenas pose. Ao mostrar no quadro sua foto como Presidente da Liga Uberabense de Truco (LUT), cargo que exerceu em 64, 65 e 75, José Gabriel Sobrinho parece viajar no tempo. Ele se lembra de cada detalhe da época, que tomou conta de boa parte de sua vida.

Além de ter sido presidente, Gabriel, como é chamado pelos companheiros, é o fundador da LUT. "Para conseguir oficializar a Liga, foram um ano e meio, desde as reuniões para jogar com os amigos aqui em casa até a finalização de toda a documentação para o reconhecimento da LUT, em 1964", conta.

Depois que os jogos da LUT foram oficializados, Gabriel pensava em mais um passo: conseguir uma sede, já que, por três anos, os jogos foram realizados em sua casa. "Neste espaço aqui, ficavam oito mesas, onde era possível jogar 16 times", relembra com saudade da gritaria e de ver a casa cheia de amigos.

Gabriel conta que a sede atual da LUT foi doação de um vereador daquela época. "Quando ganhei o terreno, logo pensei em colocar nele a sede. Fui atrás de ajuda para construção do lugar, no qual o truco era a única finalidade. Foi uma das melhores sensações da minha vida cortar a fita de inauguração da sede", explica emocionado.

Segundo ele, cerca de dois mil filiados à LUT presenciaram a conquista. Pela quantidade de simpatizantes, o truco despertou interesse de um político da cidade, afinal, só com o voto dessas pessoas um vereador poderia ser eleito. No entanto, essa hipótese não estava nos planos de Gabriel.

"Política estraga tudo", diz ele que não nega ter ajudado a eleger algum vereador da época, especialmente os que ajudaram na construção da LUT, mas assegura que nunca deixou que a política entrasse na sede.

Fotos: Gabriela Borges

José Gabriel Sobrinho conseguiu o reconhecimento da Liga em 1964

Para o reconhecimento da Liga, José Gabriel Sobrinho provou que o truco não era apenas um jogo de cartas com toda a gritaria, mas também uma iniciativa social.

"A LUT foi criada para os operários, para pessoas que não tinham dinheiro para o lazer, como teatro e jogos de futebol. Não se encontravam pessoas de classe média por lá, só baixa", explica Gabriel.

A paixão pelo carteado rendeu ao ex-presidente uma coleção de lembranças. Desde a mais simples, da qual ele sente falta (como quando sua mulher fazia pão de queijo para todos da Liga) até a morte, por infarto, de um adversário na mesa do jogo (episódio do qual prefere se esquecer). "Bastaram duas Gabrieladas para ele cair morto. Esse jogo mexe muito com o jogador e, no caso dele, que era hipertenso, não foi bom".

Gabrielada é o nome de uma jogada inventada por ele há 30 anos e usada até hoje. "Para fazer essa jogada, tem que entender muito de truco. Você tem que ver qual o perfil do seu adversário. Se ele for bom, ou seja, esperar jogadas feitas, você simplesmente troca as jogadas. O resultado é rápido. O adversário vai se confundir e você ganhar a partida", explica Gabriel.

Mais da metade dos títulos da LUT foram conquistados pelo time de

issuu-downloader.com

Esporte não tem idade

> Sou muito feliz em fazer parte da história desse esporte que é minha paixão

Raissa Nascimento
4º período de Jornalismo

Gabriel com a ajuda dessa jogada.

Hoje, 11 anos fora da presidência por motivos pessoais, o fazendeiro aposentado ajudar a cuidar da esposa que enfrenta problemas de saúde. Na casa, o truco contagiou toda a família. Basta ter um pouco de tempo e uma mesa firme para que mais uma partida comece.

O fundador ainda se preocupa com o funcionamento da Liga e ajuda na coordenação. Ele conta que até pagou imposto sem ser presidente para impedir que todo o esforço de 30 anos fosse em vão.

No dia 1° de maio, a LUT completou 46 anos, e Gabriel, mesmo com as dificuldades enfrentadadaspara manter sua paixão pelo truco registrada, não se arrepende de tudo que fez. "Sou muito feliz em fazer parte da história desse esporte que é minha paixão".

A famosa *pelada de fim de semana* não é apenas hábito de atletas amadores ou de pessoas que nunca participaram de campeonatos profissionalmente. Depois que encerram a carreira profissional, os atletas ainda procuram uma forma de praticar o que fizeram a vida toda.

Pensando nessa necessidade, foram criados, em 2008, o Comitê Brasileiro Máster e os Jogos Brasileiros Máster. A função desses eventos é proporcionar às pessoas de maior idade um melhor condicionamento físico e inseri-las no mercado de trabalho como professores de educação física, treinadores, nutricionistas, dentre outras áreas no esporte. O evento ocorre anualmente e, em 2010, sua segunda edição, contou com a participação de cinco mil atletas de todas as partes do Brasil. Pessoas entre 30 e 95 anos que disputaram dez modalidades.

Em Uberaba, existe um competidor dos Jogos Brasileiros Máster. Raimundo Sarkis, com 82, anos não deixou que a idade o impedisse de continuar nadando. De segunda a sexta, pela manhã, ele treina na piscina do Jockey e, aos sábados,também cai na água quando tem competição. Junto com ele, 11 nadadores da ASAUBE (Associação Aquática Uberabense) também se exercitam. "Não somente por causa da saúde. Eu tenho uma alegria muito grande em praticar esporte. Vivi isso toda a minha vida", declara Sarkis, que nada desde criança. Sua carreira como atleta máster começou aos 68 anos e a coleção de títulos reúne 400 medalhas e cerca de 60 troféus.

Foto: Raíssa Nascimento

Raimundo Sarkis, 82 anos, perdeu as contas dos prêmios conquistados

Foto: Arquivo Jornal da Manhã

Paulo Luciano, 52 anos, participou da partida comemorativa ao aniversário de Uberaba contra o master Corinthians

Paulo Luciano Deodato Oliveira é outro exemplo. Os 54 anos não fizeram dele um ex-atleta. Pelo contrário, trouxeram amigos de todos os cantos da cidade para jogar o futebol.

Três vezes por semana eles se reúnem para relembrar os tempos de profissional. "Mesmo quando jogava profissionalmente eu já tinha a 'turminha` do fim de semana. "Hoje em dia, jogamos valendo uma 'cervejinha`, mas tudo somente por recreação", afirma o atleta, que é envolvido com o futebol desde os seis anos.

Paulo Luciano começou sua carreira no Uberaba Sport, passou por times como Cruzeiro, Inter de Limeira, América de São José do Rio Preto, dentre outros.

No ano de 1985, decidiu *pendurar as chuteiras*. "O fato de não ter planejado o que fazer quando parasse me fez antecipar essa decisão", desabafa Paulo.

Luciano guardou como importância a experiência e a disciplina que adquiriu através do esporte. "Não é só pelo prazer. Na minha vida, o esporte passou a ser uma necessidade física", completa ele.

O apaixonado pelas quatro linhas é comentarista esportivo ao lado de outros jogadores, ainda atuantes no futebol da cidade.

issuu-downloader.com

UNIUBE

✓ Calourada
✓ 2º semestre 2010
✓ 02/08 - segunda-feira

Cursos multiperiódicos - 7h30

Direito	P201
Enfermagem	Z209
Engenharia Civil	Z105
Medicina	S315
Medicina Veterinária	A07
Odontologia	ZT30

Cursos noturnos - 18h30

Administração	Anfiteatro Biblioteca
Biomedicina	H119
Direito	P102
Engenharia Ambiental	Z106
Engenharia Elétrica	Z208
Engenharia Civil	Z105
Engenharia de Produção	Z213
Engenharia Química	Z107
Sistemas de Informação	Z108
Farmácia	D14
Fisioterapia	A06
Nutrição	A105
Gestão de Recursos Humanos	ZT20
Tecnologia em Marketing	ZT20
Processos Gerenciais- Agronegócios	G04
Odontologia	A21
Psicologia	A15
Publicidade e Propaganda	J06

issuu-downloader.com